



Ce document a été mis en ligne par l'organisme [FormaV](#)®

Toute reproduction, représentation ou diffusion, même partielle, sans autorisation préalable, est strictement interdite.

Pour en savoir plus sur nos formations disponibles, veuillez visiter :

[www.formav.co/explorer](http://www.formav.co/explorer)

# Corrigé du sujet d'examen - BP Charcutier - U21 - Technologie - Session 2017

## Correction de l'épreuve de Technologie Professionnelle (BAC PRO CHARCUTIER TRAITEUR)

**Diplôme** : Brevet Professionnel

**Matière** : Technologie Professionnelle

**Session** : 2017

**Durée** : 2 heures

**Coefficient** : 4

### Correction par thème

#### THEME n°1 : LE PORC FERMIER LABEL DE QUALITE (4 points)

**Énoncé** : Proposer 4 arguments commerciaux justifiant le prix de vente plus élevé de ce jambon cuit réalisé avec du porc fermier label de qualité par rapport au jambon réalisé avec un porc standard.

- Qualité supérieure des matières premières (porc fermier nourri naturellement).
- Respect de normes de bien-être animal plus strictes.
- Produits sans OGM, sans antibiotiques, garantissant une meilleure santé.
- Accroissement de la traçabilité, offrant aux consommateurs une transparence sur la provenance.

#### THEME n°2 : LES ANIMAUX DE BOUCHERIE (8 points)

**Énoncé** : Compléter le tableau en indiquant le mode de cuisson correspondant aux morceaux.

Mode de cuisson	Porc	Veau	Mouton	Bœuf
Sauter	Épaule	Épaule	Épaule	Faux-filet
Braiser	Jarret	Gigot	Épaule	Plat de côte
Rôtir	Filet	Gigot	Rôti	Rôti
Cuisson sous vide	Filet	Filet	-	-

#### THEME n°3 : ELABORATION DE LA SAUMURE (7 points)

**3.1** Indiquer les techniques de salaison autorisées par la mention « jambon cuit traditionnel ».

- Salaison à sec.
- Salaison par injection.
- Salaison par immersion.

**3.2** Indiquer deux additifs interdits par cette mention.

- Nitrites (eux ne peuvent pas être utilisés dans la salaison traditionnelle).

- Polyphosphates.

### 3.3 Justifier l'incorporation de saccharose dans la saumure.

Le saccharose permet de développer un goût équilibré tout en favorisant la conservation par osmose, en agissant comme un agent de conservation naturel.

### 3.4 Préciser la dose maximale résiduelle autorisée.

La dose maximale résiduelle autorisée de saccharose est de 3 g/kg.

## THEME n°4 : Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH) (8 points)

### 4.1 Indiquez quatre critères à respecter lors de la mise sous-vide.

- Utilisation de matériels propres et désinfectés.
- Contrôle de l'étanchéité des sachets.
- Contrôle de la température ambiante lors de la mise sous-vide.
- Éviter toute contamination croisée entre les aliments.

### 4.2 Énoncer trois moyens mis en œuvre pour limiter les risques de contamination.

- Utilisation de gants jetables ou de dispositifs de protection.
- Nettoyage régulier des surfaces de travail.
- Contrôle des dates de péremption des produits stockés.

### 4.3 Citer les températures de stockage des produits suivants :

- Carcasses de Porc : +3°C.
- Petits pois surgelés : -18°C.
- Œufs frais : +4°C.
- Semi-conserves : +4°C.
- Fruits et légumes : +4°C.
- Poissons entiers : 0°C.

## THEME n°5 : LES PRODUITS SECS (6 points)

### 5.1 Quels sont les types d'élevage de porcs utilisés pour la fabrication des saucissons secs à l'ancienne ? Indiquez le choix des morceaux et les critères de qualité.

**Types** : Elevage en pleinair ou élevage bio.

**Choix** : Épaule, ventre, et jambon.

**Critères** : Vieillessement révolu, bonne marbrure, et absence de maladies.

### 5.2 Quels sont les effets de l'étuvage sur le saucisson sec ? (trois réponses demandées)

- Développement des saveurs.
- Réduction de l'humidité, permettant une meilleure conservation.
- Formation d'une croûte protectrice.

**5.3** Quelles sont les incidences d'un mauvais réglage de l'étuve ? (2 réponses demandées)

- Surcuisson de la viande menant à une texture désagréable.
- Développement de moisissures ou de bactéries indésirables.

## **THEME n°6 : LES PRODUITS FESTIFS (8 points)**

**6.1** Indiquer les pourcentages réglementaires.

- Pourcentage de truffe noire du Périgord : 5 %.
- Pourcentage de lèches : 2 %.
- Pourcentage de maigre de volaille ou gibier : 30 %.
- Pourcentage de Polyphosphate : interdit.
- Pourcentage de foie gras : 10 %.

**6.2** Donner les deux dénominations scientifiques de la truffe noire du Périgord.

- Tuber melanosporum.
- Tuber aestivum.

## **THEME n°7 : LES FABRICATIONS (17 points)**

**7.1** Prévoir les denrées nécessaires pour réaliser 4 terrines de lièvre de 2 kg chacune.

- Viande de lièvre : 8 kg.
- Garniture (foie, épices, etc.) : 2 kg.
- Assaisonnement : Composé d'herbes aromatiques et de sel (200 g).

**7.2** Indiquer les phases techniques de réalisation des terrines de lièvre.

1. Préparer la viande de lièvre en désossant et découpant.
2. Mariner la viande avec les épices et l'assaisonnement pendant 24h.
3. Préparer la farce et la garniture aromatique.
4. Remplir les terrines avec la préparation.
5. Cuire au bain-marie à 90°C durant 1h30 puis refroidir.

## **THEME n°8 : LES FROMAGES ET LES VINS (22 points)**

**8.1** Proposer un choix de 5 fromages AOC de régions et de familles différentes.

**AOC**

**Famille**

**Région**

Pâte molle

Camembert de Normandie		Normandie
Comté	Pâte pressée cuite	Franche-Comté
Roquefort	Pâte persillée	Languedoc-Roussillon
Reblochon	Pâte molle	Savoie
Saint-Nectaire	Pâte semi-ferme	Auvergne

**8.2** Identifier les principales régions viticoles de France.

- Bourgogne
- Bordeaux
- Champagne
- Vallée du Rhône
- Languedoc-Roussillon

**8.3** Proposer 2 vins avec leurs régions d'origine pour accompagner les mets suivants :

<b>METS</b>	<b>Vins proposés</b>	<b>Régions viticoles</b>
Brochet beurre blanc nantais	Muscadet	Loire
Bœuf bourguignon	Bourgogne Rouge	Bourgogne
Melon au jambon de Bayonne	Jurançon	Sud-Ouest

## **Méthodologie et conseils**

- Gérez votre temps efficacement : consacrez une durée fixe à chaque thème, en évitant de rester bloqué sur une question.
- Rabattez pour l'argumentation, en vous appuyant sur des faits et des exemples concrets.
- Vérifiez toujours la cohérence de vos réponses avec les données fournies dans l'énoncé.
- Pensez à structurer vos réponses de manière claire et logique, en utilisant des listes ou des tableaux lorsque cela est pertinent.
- Révisez bien les températures et les normes incontournables liées aux hygiènes et aux petits détails pour éviter des erreurs grossières.

**© FormaV EI. Tous droits réservés.**

**Propriété exclusive de FormaV. Toute reproduction ou diffusion interdite sans autorisation.**

Copyright © 2026 FormaV. Tous droits réservés.

Ce document a été élaboré par FormaV® avec le plus grand soin afin d'accompagner chaque apprenant vers la réussite de ses examens. Son contenu (textes, graphiques, méthodologies, tableaux, exercices, concepts, mises en forme) constitue une œuvre protégée par le droit d'auteur.

Toute copie, partage, reproduction, diffusion ou mise à disposition, même partielle, gratuite ou payante, est strictement interdite sans accord préalable et écrit de FormaV®, conformément aux articles L.111-1 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. Dans une logique anti-plagiat, FormaV® se réserve le droit de vérifier toute utilisation illicite, y compris sur les plateformes en ligne ou sites tiers.

En utilisant ce document, vous vous engagez à respecter ces règles et à préserver l'intégrité du travail fourni. La consultation de ce document est strictement personnelle.

Merci de respecter le travail accompli afin de permettre la création continue de ressources pédagogiques fiables et accessibles.